



REPORTE DE VENDIMIA 2017

INTRODUCCIÓN

La temporada comenzó con un invierno relativamente normal en cuanto a temperatura y precipitaciones. Las lluvias se concentraron en el mes de Julio, luego de lo cual tuvimos meses de agosto y septiembre secos y de mayores temperaturas. Debido a lo anterior se observó una brotación entre 10 y 15 días más temprana y a la vez muy pareja.

Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y cortas en todos nuestros viñedos del Valle de Colchagua.

El verano estuvo marcado por varias olas de calor que elevaron las temperaturas máximas hasta cerca de 40°C, lo cual generó un “bloqueo” en las plantas, las cuales se cerraron y dejaron de trabajar, evitando la pérdida de acidez que todos esperábamos debido a las altas temperaturas.

Pienso que este año tuvo 2 momentos importantes de cosecha. El primero, una fase de fruta fresca, a finales de febrero, principalmente para las variedades que maduran más temprano, y, la segunda, una fase de fruta madura, a principios de abril, en la cual se cosecharon variedades de madurez más tardía.

Respecto de los rendimientos, este año tuvimos una baja de alrededor de un 13% en los kilos. Esto se explicaría principalmente por 2 factores. El primero, una mala inducción floral ocurrida la temporada año anterior, debido a la primavera húmeda y fría, lo cual, provocó una disminución en la cantidad de bayas por racimo. Lo segundo, una disminución en el peso del racimo y bayas, principalmente por algo de deshidratación no perceptible a la vista.

El lado positivo de esto último, es que las bayas fueron más pequeñas y concentradas, gracias a lo cual obtuvimos vinos con buena estructura y de taninos suaves, redondos, aterciopelados, y además vivos y frescos, principalmente en todas las uvas que se cosecharon temprano.



Malbec de viñedos centenarios



REPORTE DE VENDIMIA 2017

EL OLIVAR

Es importante recalcar en este viñedo el aumento sostenido de calidad que se ha venido manifestando en los últimos años. En general todas las variedades han ido escalando en calidad, produciendo vinos con carácter, buena estructura y expresión frutal, sumado a una complejidad muy interesante y características de la roca.

Con respecto a los incendios que afectaron una parte importante de la zona central del país, podemos comentar que, si bien tuvimos uno cerca de nuestro viñedo El Olivar, al realizar todos los análisis necesarios para determinar algún posible daño en el vino, no encontramos mayores problemas de humo en los vinos, lo cual se confirma al probar los vinos terminados. Cabe mencionar que, de acuerdo a las estimaciones de la industria, solo alrededor de un 2 a 3% de los vinos a nivel nacional tiene algún problema de humo.

Comenzamos con la cosecha de Syrah el 23 de febrero, de Malbec el 7 de marzo y Carménère, el 11 de abril. En promedio podemos hablar de un adelanto en la cosecha entre 20 y 30 días en este campo.

LA CAPILLA

En La Capilla tenemos plantado Cabernet Sauvignon y Carménère.

Siguiendo la tendencia de la temporada, comenzamos con la cosecha de Cabernet Sauvignon el 17 de marzo, con un adelanto aproximado de 2 semanas.

A diferencia de los meses anteriores, en marzo disminuyeron las temperaturas máximas, lo cual nos permitió esperar un poco más a tener una óptima madurez, sin riesgo de deshidratación. Es por esto, que paramos y esperamos alrededor de 10 a 12 días más, hasta que los taninos estuvieron suaves y redondos.

Posteriormente, entre el 17 y 19 de abril, cosechamos todo el Carménère, alrededor de 2 semanas antes de lo normal.

Vista Viñedo El Olivar





REPORTE DE VENDIMIA 2017



Racimo de Malbec con raquis o escobajo rojo.



Remontaje en vendimia

SAN CARLOS DE CUNACO

La brotación fue extraordinariamente pareja y anticipada en alrededor de 1 semana.

Si bien no tuvimos importantes precipitaciones en invierno, la lluvia de 45 mm de mediados de octubre, mojó uniformemente el suelo, generando una condición de humedad óptima especialmente para el periodo entre floración y cuaja. Esto a su vez, generó una menor necesidad posterior de agua (este año se realizaron solamente uno o dos riegos dependiendo de la variedad y suelo). Gracias a esto, la uniformidad observada en brotación se prolongó durante la floración, cuaja e incluso pinta, lo cual fue clave para la calidad final de los vinos. Si en un año normal la pinta se demora alrededor de 2 a 3 semanas en un cuartel, este año, ocurrió solo en 1 semana.

Al igual que en el resto de los campos la cosecha se inició alrededor de 2 semanas más temprano que lo normal. Comenzamos con Sauvignon Blanc el 12 de febrero, Chardonnay, el 16 de febrero, Malbec (para Rosé), el 19 de febrero y Viognier, el 23 de febrero.

Con respecto a las variedades tintas, específicamente Malbec y Cabernet Sauvignon, comenzamos el 15 y 17 de marzo, respectivamente, pero posteriormente, al igual que en La Capilla, decidimos parar y continuar la cosecha 10 a 15 días más tarde.

Patricio Celedón
Enólogo Jefe
Julio 2017.